

PCTORGANISATION MONDIALE DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE
Bureau international

DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION EN MATIÈRE DE BREVETS (PCT)

(51) Classification internationale des brevets ⁷ : A21D 2/26, 13/08	A1	(11) Numéro de publication internationale: WO 00/27209 (43) Date de publication internationale: 18 mai 2000 (18.05.00)
--	-----------	--

(21) Numéro de la demande internationale: PCT/FR99/02763

(22) Date de dépôt international: 10 novembre 1999 (10.11.99)

(30) Données relatives à la priorité:
98/14135 10 novembre 1998 (10.11.98) FR(71) Déposant (pour tous les Etats désignés sauf US): LU (FR/FR);
ZI du Bois de l'Epine, Avenue Ambroise Croizat, F-91130
Ris Orangis (FR).

(72) Inventeurs; et

(75) Inventeurs/Déposants (US seulement): DUBREIL, Laurence
(FR/FR); Le Tertre, F-44430 Le Loroux Bottereau (FR).
LE GUILLOU, Anne (FR/FR); 72, rue Emile Zola, F-94260
Fresnes (FR). VEREL, Alette (FR/FR); 8, résidence du Chat
Noir, F-91570 Bièvres (FR).(74) Mandataires: VIALLE-PRESLES, Marie-José etc.; Cabinet
Ores, 6, avenue de Messine, F-75008 Paris (FR).(81) Etats désignés: AE, AL, AM, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY,
CA, CN, CR, CU, CZ, DM, EE, GD, GE, GH, GM, HR,
HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK,
LR, LS, LT, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, NO,
NZ, PL, RO, RU, SD, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TR, TT,
TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZW, brevet ARIPO
(GH, GM, KE, LS, MW, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZW), brevet
eurasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), brevet
européen (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR,
IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE), brevet OAPI (BF, BJ, CF,
CG, CI, CM, GA, GN, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publiée

Avec rapport de recherche internationale.

(54) Title: USE OF PUROINDOLINE FOR PREPARING BISCUITS

(54) Titre: UTILISATION DE PUROINDOLINE POUR LA PREPARATION DE BISCUITS

(57) Abstract

The invention concerns the use of puroindoline for controlling the texture and/or density of biscuits.

(57) Abrégé

L'invention concerne l'utilisation de puroindoline pour contrôler la texture et/ou la densité de biscuits.